▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Mein Strammer Max" mit Johann Lafer



Hannes Hilbrecht

Zweierlei Smørre-Max: Geröstetes Roggenbrot mit Meerrettich-Dill-Creme, Lachstatar, Honig-Senf-Sauce und Spiegelei & Mit Preiselbeer-Frischkäse, konfiertem Lachs, Preiselbeer-Radieschen und „Frambled Egg“

Zutaten für zwei Personen

Für das Brot:
4 kleine Scheiben Roggenbrot
20 g Butter

Die Roggenbrote in Butter beidseitig goldbraun und kross rösten – erst kurz vor dem Belegen, damit sie knusprig bleiben. Pro Person kommen zwei Stullen auf den Teller.

Für die Meerrettich-Dill-Creme:
10 cm frischer Meerrettich
½ Zitrone, Abrieb & Saft
100 g Crème fraîche
2-3 EL Tafelmeerrettich
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Dill hacken.

Crème fraîche mit Tafelmeerrettich, Dill, Zitronenabrieb und wenig Saft glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Meerrettich schälen, reiben und erst kurz vor dem Servieren einrühren, damit sich seine Schärfe nicht verflüchtig. Etwas frischen Meerrettich für die Garnitur zurückbehalten.

Für das Gurken-Lachs-Tatar:
150 g Lachsfilet, ohne Haut, Sashimi-Qualität
¼ Salatgurke
1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb& Saft
1 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
Gemahlene Chipotle, zum Abschmecken
Dänisches Rauchsalz, zum Abschmecken
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs mit dem Messer in feine, gleichmäßige Würfel schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Gurke entkernen und fein würfeln. Schalotte abziehen und fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Lachs, Gurke, Schalotte und Schnittlauch vermengen und erst kurz vor dem Servieren mit Olivenöl, einem Spritzer Zitronensaft, Zitronenabrieb, Chipotle, Rauchsalz und Pfeffer marinieren. Frisch und kühl halten.

Für die Sauce:
2 EL milder Senf
2 EL süßer Senf
1 TL Honig
1 TL Weißweinessig
3-4 EL neutrales Öl
½ Bund Dill
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Beide Senfsorten, Honig, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl langsam einrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Dill hacken und unterheben.

Für das Spiegelei:
2 Eier
Neutrales Öl, zum Braten

Eier zu Spiegeleiern mit flüssigem Eigelb braten, dann mit einem runden Ausstecher einen sauberen Kreis um das Eigelb ausstechen.

Für den konfierten Lachs:
150 g Lachsfilet, ohne Haut
250 ml Olivenöl
½ Bund Dill
4-5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
4-5 Rosa Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle

Lachs leicht salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Wacholderbeeren und Rosa Pfeffer andrücken.

Olivenöl mit Dill, Wacholderbeeren, Lorbeer, und rosa Pfeffer auf ca. 45–50 °C erwärmen. Lachs darin 15–20 Minuten sanft konfieren, bis er glasig-seidig ist, dann herausheben und abtropfen.

Für den Preiselbeer-Frischkäse:
½ Zitrone, Abrieb
100 g Frischkäse
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
Salz, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben.

Frischkäse glattrühren, mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken. Die Preiselbeeren nur grob unterheben, nicht komplett verrühren. Kaltstellen.

Für die Preiselbeer-Radieschen:
1 Bund Radieschen
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
3 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Radieschen putzen und in feine Scheiben hobeln. Essig, Zucker, Salz und Preiselbeeren verrühren, die Radieschen darin 15–20 Minuten einlegen. Vor dem Anrichten abtropfen.

Für das „Frambled Egg“:
2 Eier
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Eier in schäumender Butter bei mittlerer Hitze „frambled“ garen – zwischen Rührei und Spiegelei. Kurz stocken lassen, dann sanft in weiche, große Falten ziehen. Cremig-seidig belassen, salzen.

Für die Fertigstellung:
2 Zweige Dill

Für das erste Brot die Meerrettich-Dill-Creme aufstreichen, Gurken-Lachs-Tatar darauf geben, ausgestochenes Spiegelei mit flüssigem Eigelb als „Krone“ auflegen und mit der Hovmästarsås abschließen. Gehobelten Meerrettich und Dill darüber geben.

Für das zweite Brot Preiselbeer-Frischkäse aufstreichen, konfierten Lachs auflegen, Preiselbeer-Radieschen und „Frambled“-Ei darauf geben. Mit Dill belegen und als „Duo“ servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF Fischratgeber ist (pazifischer) **Lachs** aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Oktober 2026*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (Oncorhynchus gorbuscha), Ketalachs (Oncorhynchus keta): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)